

Cacio di vacca bianco:



Presentazione: È un formaggio a pasta morbida ottenuto da latte bovino, generalmente di razza Marchigiana o Podolica, prodotto in tutto il territorio della regione Abruzzo in quantità molto limitate destinate al consumo domestico o a una commercializzazione locale. Può presentare una notevole quantità di varianti nella tecnica di lavorazione a seconda delle abitudini locali. Ingredienti sono latte intero crudo di vacca, caglio di vitello (che può essere

in polvere previa diluizione in acqua o liquido) e sale. È prodotto durante l'allattamento dei vitelli, se la produzione di latte eccede le necessità del vitello e soprattutto con il latte prodotto al termine dello svezzamento. La superficie è di colore bianco quando è fresca, giallo paglierino se il formaggio viene fatto stagionare e ha un sapore più importante e deciso rispetto a quello delle caciotte prodotte da altre razze bovine da latte. Un tempo (e nuovamente negli ultimi anni) la razza Marchigiana era tra le più diffuse in Abruzzo, allevata per la sua triplice attitudine: latte, carne e lavoro. Il latte veniva trasformato in maniera tradizionale in "caciotte" o "casciott", in alcune zone anche chiamate macciocco, sia da consumo fresco che da stagionare. Si produce filtrando il latte nella caldaia per allontanare le eventuali impurità. Si porta quindi a una temperatura di 36-38°C, eventualmente si aggiunge siero o latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (startes). Raggiunta la temperatura di coagulazione si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio di vitello, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto per 20-30 minuti, arco di tempo durante il quale si conclude la coagulazione. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede a una rottura grossolana della stessa con lo spino; quindi, dopo una breve sosta, si procede a un ulteriore sfinamento della cagliata in frammenti della grandezza di una nocciola. La massa viene fatta riposare per qualche minuto, quindi si procede a un secondo riscaldamento di 40-45°C e si ricompatta con le mani. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestri (o fuscelle), che conferiscono al formaggio la tipica scolpitura superficiale. Tali fuscelle vengono poggiate su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero, che può essere recuperato come siero-innesto in un contenitore. Quindi si procede a una leggera pressatura manuale e dopo 30 minuti si opera un primo capovolgimento del formaggio, cui se ne fa seguire un secondo dopo ulteriori 30 minuti. Infine si procede alla salatura a secco, cospargendo sale sulla faccia superiore del formaggio e sullo scalzo, rivoltando la forma nel canestrino dopo circa 30 minuti e procedendo alla salatura dell'altra faccia della stessa. Si lascia riposare la forma all'interno della fuscella per circa 12 ore. La forma viene infine estratta dalla fuscella, lavata e posta ad asciugare. La maturazione e la stagionatura delle forme avviene ponendo queste ad asciugare su appositi ripiani in locali freschi e ventilati. Un tempo la vacca di razza Marchigiana era quella maggiormente allevata per la sua triplice attitudine: latte, carne e lavoro. Il latte veniva trasformato in maniera

tradizionale in “caciotte” sia da consumo fresco che da stagionare; questo tipo di lavorazione è attualmente ancora in uso.

Descrizione:

Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Forma: cilindrica a facce piane.
- Peso: variabile tra 800 g e 2 kg a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile tra 12 e 20 cm.
- Altezza: variabile tra 7 e 12 cm.
- Tipo di pasta: compatta con scarsa occhiatura; morbida, quando è fresca, si indurisce con la stagionatura.
- Superficie esterna/crosta: con crosta, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori.
- Colore: bianco quando è fresca; se il formaggio viene fatto stagionare assume una colorazione superficiale gialla paglierina.
- Odore: aroma legato alle essenze presenti nelle erbe dei pascoli e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle vacche.
- Sapore: più importante e deciso rispetto a quello delle caciotte prodotte da altre razze bovine da latte.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

Metodiche Materiali e attrezzature

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bindoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Graticci di canna sospesi al soffitto o scanalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare e stagionare il formaggio.
- Termometro da casaro.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico

sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità del prodotto, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche locali naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.

Tradizione

Per avere la cognizione di quanto antica sia l'attività di pastorizia e la produzione dei formaggi in Abruzzo, basti citare quanto riportato nel libro "Introiti ed esiti dell'Ospedale S. Salvatore dell'Aquila" sul finire del 1600, dove l'utilizzo della carne vaccina e dei formaggi freschi si alterna alle simili e a volte omonime produzioni ovine. Di epoca più recente (1885) sono le citazioni di Antonio Di Pietrangelo in "*Proposta al Municipio, di Stazione Climatica in Civitella del Tronto*", di Giuseppe Andrea Angeloni e di Raffaele Quaranta in "*Relazione in atti dell'inchiesta Jacini*", di Teodoro Bonanni in "*Le industrie della provincia di Aquila*" (1888) nelle quali si annoverano e si lodano le produzioni casearie del tempo.